Curso Prepara hamburguesas como unexperto

Aprende a preparar hamburguesas como un experto con Sandals Burger, descubre los secretos de sus ingredientes y recetas de hamburguesas deliciosas.

¿Qué aprenderás en este curso de preparación de hamburguesas?

- Aprenderás cómo hacer hamburguesas increíbles.
- Entenderás la lógica de los ingredientes de una hamburguesa y las claves que no pueden faltar.
- Conocerás los diferentes tipos de hamburguesas con sus ingredientes y técnicas de preparación.
- Obtendrás una visión para convertir la preparación de hamburguesas en un negocio.
- Aprenderás cómo sacar fotos de tus hamburguesas para promocionar tu trabajo en redes sociales o ser la envidia de tus amigos.

Descripción

En este curso de preparación de hamburguesas online aprenderemos, precisamente, cómo preparar hamburguesas increíbles. Entenderemos el secreto de los ingredientes de las hamburguesas, que por más sencillos que parezcan, tienen toda una lógica profunda y le dan el carácter distintivo a las hamburguesas.

Comenzaremos con un recorrido histórico del origen y la preparación de las hamburguesas desde su nacimiento. Veremos cómo un plato traído por migrantes a Nueva York logró conquistar los paladares de miles de personas y popularizarse a nivel mundial.

Revisaremos uno a uno y con gran detalle los principales ingredientes de la hamburguesa. A lo largo del curso de hamburguesas, nos centraremos en la carne, protagonista indiscutible de este plato, y recorreremos los distintos tipos de panes más utilizados en la preparación de hamburguesas. También hablaremos del queso, la cebolla, las salsas y aderezos, y de los otros toppings y acompañamientos comunes que resaltan el sabor y complementan la experiencia a la hora de comer una hamburguesa.

Dedicaremos un módulo entero de este curso de hamburguesas online para hacer un recorrido paso a paso por la preparación de las hamburguesas más icónicas del mundo, en donde veremos sus ingredientes, forma de preparación y todos esos detallitos que las hacen únicas.

Ya con el conocimiento integrado de la preparación de hamburguesas y las claves de sus ingredientes, veremos cómo tomarles fotos para que no solo sean deliciosas, sino que se vean irresistibles. Esto será muy útil si en algún momento quieres emprender un negocio de hamburguesas o simplemente quieres despertar el deseo en todos tus amigos y redes sociales.

Temario del curso

7 Módulos —39 Clases —2h 25m de duración total

Antes de empezar

2 clases4m 14s

- 1. ¿Cuál es la hamburguesa más rica?2m 9s
- 2. Materiales para el curso2m 5s

El viaje de la hamburguesa

5 clases17m 47s

- 3. La experiencia de la hamburguesa3m 46s
- 4. La creación de la hamburguesa: De la "Hamburger" al "Liberty Steak"5m 18s
- 5. Las cadenas clásicas3m 53s
- 6. Las nuevas generaciones3m 33s
- 7. Break 1: La experiencia de "Hamburgueseros by Hellmann's"1m 17s

Ingredientes

9 clases26m 49s

- 8. El héroe: La carne3m 22s
- 9. Carne: Gramajes y armado4m 56s
- 10. El vehículo: El pan3m 23s
- 11. El factor make or break: El queso2m 59s
- 12. La cebolla: El underdog3m 0s
- 13. Las salsas y aderezos2m 8s
- 14. Otros toppings2m 44s
- 15. Papas fritas y otros acompañamientos2m 26s
- 16. Avance 1: Preparación de aderezo o salsa1m 51s

Manos a la obra

13 clases55m 10s

- 17. Cheeseburger clásica5m 25s
- 18. Big Mac - Parte 14m 28s
- 19. Big Mac - Parte 22m 57s
- 20. Whopper5m 15s
- 21. Double Double de In N Out6m 11s
- 22. Shake Shack Burger5m 40s

- 23. Hamburguesas de mayor gramaje4m 43s
- 24. Sliders5m 8s
- 25. Patty Melt de Louis Lunch5m 21s
- 26. Fried Onion Burger - Parte 14m 39s
- 27. Fried Onion Burger - Parte 22m 48s
- 28. Avance 2: Hamburguesa de tu elección1m 16s
- 29. Break 2: ¿Cómo llegó Sandals a las redes?1m 19s

Hamburguesas en las redes

3 clases12m 5s

- 30. Fotografía con Pato de Burger Life4m 55s
- 31. Fotografía en vivo3m 40s
- 32. Avance 3: Fotografía para redes sociales3m 30s

Las hamburguesas como negocio

6 clases27m 40s

- 33. Entrevista a Rodo: Cámara de The Food Truck Store - Parte 15m 43s
- 34. Entrevista a Rodo: Cámara de The Food Truck Store - Parte 24m 35s
- 35. Entrevista a Franco Kalifon: Panadero - Parte 15m 14s
- 36. Entrevista a Franco Kalifon: Panadero - Parte 24m 7s
- 37. Entrevista a Maxi de Carnes Camfa - Parte 14m 34s
- 38. Entrevista a Maxi de Carnes Camfa - Parte 23m 27s

Conclusiones y proyecto final

1 clases1m 20s

- 39. Consejos finales y próximos pasos1m 20s

Curso de nivel introductorio

Este curso de preparación de hamburguesas es de nivel introductorio y para tomarlo solo necesitas el deseo de aprender a preparar hamburguesas increíbles. No necesitas experiencia en cocina ni tampoco ser un experto de las hamburguesas.

A lo largo de este curso online verás un poco de la historia de las hamburguesas y cómo estas han evolucionado hasta nuestros días. Entenderás cuáles los ingredientes infaltables en una buena hamburguesa y aprenderás a preparar las hamburguesas más icónicas de todos los tiempos.

Al finalizar este curso tendrás una visión completa de este plato y entenderás un poco más a fondo cómo funciona la venta de hamburguesas como negocio, por si estás pensando en emprender.

¿Qué necesito para aprender a preparar hamburguesas?

- Una cocina con buen fuego
- Una espátula y una sartén gruesa o plancha en buen estado
- Una picadora de carne (ideal pero no obligatorio)
- Una cámara de cualquier tipo para tomar fotos de tus platos (¡usa la de tu celular, no hay problema!)
- Variedades específicas de los ingredientes más evidentes de una hamburguesa (pan, carne, salsas y adicionales). El detalle de estos dependerá de qué tipo de hamburguesa quieras preparar. La información detallada de los ingredientes la encontrarás en las clases de este curso

¿Qué habilidades voy a aprender en este curso de preparación de hamburguesas?

- **Cocina de hamburguesas**

  En este curso aprenderás la base de la cocina de hamburguesas. Además, entenderás sus orígenes, la lógica de los ingredientes y su significado cultural.

- **Food Photography**

  También aprenderás a tomar fotos de tus platos que pueden ayudarte a promover tu trabajo en redes sociales, ¡independientemente de la cámara que tengas!

- **Emprendimiento culinario**

  Finalmente, aprenderás de diferentes expertos sobre la experiencia de tener un emprendimiento ligado a la cocina de hamburguesas. Conocerás a fondo sus experiencias y sus consejos.